

Château
CAILLETEAU
BERGERON

OZ de CAILLETEAU
2021

AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Vegan

SOLS : Argilo-Calcaire, argileux, pierreux

CLIMAT : Océanique

SAISONS VÉGÉTATIVES : Le printemps 2021 a commencé par être froid et humide. Des dégâts de gel ont été rapportés sur l'ensemble du domaine. Finalement, fin juillet le beau temps s'installe sur le vignoble. La récolte n'est pas abondante mais est de qualité avec beaucoup d'arômes de fruits rouges (cerise, cassis).

VENDANGES ET ÉLEVAGE : Les raisins sont issus de Cabernet Sauvignon âgés de 50 ans dont les rendements n'excèdent pas 35Hl/hectares. La maturité phénolique est excellente pour l'élaboration d'un grand vin. Les raisins sont légèrement foulés, pigés et macèrent pendant 5 semaines. Les vins obtenus sont riches en tannins prêts pour un élevage de 16 mois dans les meilleures barriques de chêne français.

DÉGUSTATION : Couleur rubis intense. Le nez est délicat avec des notes de feuille de groseille à maquereau, de cassis, accompagnées d'une subtile touche d'épices. La bouche est caractérisée par des saveurs juteuses, soutenues par des tanins fins, menant à une longue finale.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

ALCOOL : 14% vol. - pH : 3.53 - Sucre : <1 g/l

• **91/100 James Suckling**

Château Cailleteau Bergeron

Marie-Pierre & Pierre-Charles DARTIER
303 Rue de Bergeron 33390 Mazion, France
05 57 42 11 10 --- info@cailleteau-bergeron.com
www.cailleteau-bergeron.com

